

新型冠状病毒(COVID-19)

洛杉矶县公共卫生局 慈善食物供给操作指南

洛杉矶县公共卫生部 (Public Health) 现请求您的帮助，共同减缓新型冠状病毒在洛杉矶郡的传播。以下建议有助于确保员工和顾客的健康。

生病志愿者和员工

- 建议生病的员工和义工留在家中，并在确认康复后的至少 3 天（72 小时）后再返回工作岗位，这意味着在未使用退烧药物的情况下退烧，呼吸道症状（如咳嗽，呼吸急促）有所改善，且症状首次出现后至少已过去 7 天的时间。如果员工在达到上班场所时出现生病情况，或在上班期间生病，应立即将其送回家。
- 任何与患病员工有过密切接触的人士都应该在最后一次与该员工接触后进行为期 14 天的隔离。密切接触者包括所有家庭成员、亲密接触者和所有与生病员工相距 6 英尺以内并超过 10 分钟以上的人。时间跨度为从生病员工出现症状开始前的 48 小时起算，直到他们的隔离期结束为止。此外，任何接触过生病员工体液和/或分泌物（如被生病员工向自己咳嗽/打喷嚏，共用器具或唾液，或在未穿戴个人防护设备的情况下为患病员工提供护理服务）的人士都应接受隔离。

出现生病迹象的顾客

- 建议生病的顾客不要出门，请求朋友或邻居帮忙送食物。
- 在显眼的地方张贴告示，要求生病的顾客不要出门，即使病状较轻。
<http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- 当顾客咳嗽或打喷嚏时，为他们提供额外的面巾纸或纸巾。
- 确保卫生间备有充足的皂液、一次性纸巾/干手器和非接触垃圾桶。
- 建议为顾客提供含有至少 60% 酒精的消毒免洗洗手液。
- 指示负责准备和提供食物的志愿者和员工，尽量与出现患病症状的顾客保持 6 英尺的距离

洗手须知

- 在以下情况前，用皂液和温水洗手和手臂至少 20 秒：
 - 进食或饮水
 - 准备食物
 - 戴手套
 - 进行其他污染双手的活动后
- [张贴洗手标志](#)，提醒人们洗手。
- 建议适当使用手套作为附加工具，但请悉知，手套不能代替洗手，请保持良好的手部卫生。

新型冠状病毒(COVID-19)

洛杉矶县公共卫生局 慈善食物供给操作指南

接受捐赠食物

- 来自个人和私人家庭
 - 只接受来自个人或家庭未经烹饪且预先包装的食品（例如罐装食品、盒装麦片等）。
- 来自餐饮设施
 - 可以接受来自合格餐饮设施（如餐馆、酒店、食品杂货店、食品加工店、食品分销商和餐饮企业）的全部产品、准备食品、预包装食品和过期预包装食品（过期婴儿配方食品和婴儿食品除外）。
 - 需要温度控制的捐赠的食品在运输前，冷食必须保持不高于 41 华氏度，热食必须保持不低于 135 华氏度。
 - 在运送食物之前，要求食物捐赠者提供食物的温度以及以及测量食物温度的时间。
 - 接到食物后，接收机构的负责人负责检查食物的温度，并记录接收食物的时间。
 - 如果食物捐赠者或食品回收组织通过冷藏运输方式运送捐赠的食品，则在运输途中须将食品储存在 41 华氏度以下。
 - 如果捐赠者或食品回收组织未通过冷藏运输方式运送，食品应注明“立即处理”，且不可超过 2 小时无温度控制。
- 不接受过期的婴儿配方奶粉和过期的婴儿食品。

食品服务/食物选择

- 如果您的机构属于供顾客选择模式，请考虑转变成食品提前加袋模式。食品加袋后更加容易分发，且可以减少人们直接碰触食品本身。
- 如果您的机构决定保持顾客选择模式的食品储藏室，那么请要求您的顾客在选择食品之前洗手和戴手套。
- 延长工作时间或额外开放一天，以便顾客能够在空间或排队时保持社交距离。
- 限制食品储藏室的人数。如果您的食品储藏室是在室内，请根据实际的天气情况考虑将食物移至室外。
- 为所有员工提供布面遮盖物，并确保他们在与他人或顾客交流时始终戴着布面遮盖物。
- 尽量让服务员带手套为自助餐提供食物。
- 在顾客进行排队时，向他们提供消毒洗手液/湿巾。
- 定期擦拭表面溢出物。
- 经常更换餐具。

普通清洁

- 安排一名志愿者或工作人员专门全天负责清洁和消毒桌子、柜台、手推车、门把手、笔、电话、电脑工作站和其他“高接触频率”的表面。
- 使用环境保护署（EPA）注册的产品，清洁（去除细菌）和消毒（杀死细菌）。遵循清洁用品和消毒用品标签上的说明。

新型冠状病毒(COVID-19)

洛杉矶县公共卫生局 慈善食物供给操作指南

有效的消毒剂

- 若需配制漂白剂溶液，将 4 茶匙漂白剂混合到 1 夸脱（4 杯）水中。若有更大量的需求，将 1/3 杯漂白剂加到 1 加仑（16 杯）水中。请在 20 分钟内使用此溶液。
- 如果其他 EPA 批准的消毒剂对冠状病毒有效，则可以使用这些消毒剂。消费者可通过产品标签上的“1-800”的号码联系生产厂商，以了解该产品对“COVID-19”的有效性。

正确处理消毒剂、物品和废物

- 在通风良好的地方使用化学制品。
- 避免混合不相容的化学制品（请阅读产品标签）。
- 在清洁过程中防止食物接触化学物质。
- 妥善管理废物，并把废物弃置于安全的垃圾桶内。

更多信息，请联系咨询服务，电话：(888) 700-9995。更多关于COVID-19的信息，请访问网站：
<http://publichealth.lacounty.gov>。